Бутерброды

Кулинария - 1

Илья Мельников

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Бутерброды едва ли не самое распространенное блюдо, к которому мы прибегаем, чтобы перекусить на скорую руку, – «заморить червячка» в дальней дороге, на работе, рыбалке, в лесу, на даче. Но всегда ли мы заботимся о разнообразии, вкусовых качествах и питательной ценности состряпанного наспех бутерброда? Многие ли из нас слышали о том, что для приготовления бутербродов используются такие, например, масляные смеси: селедочное масло, килечное масло, зеленое масло, масло с хреном, масло горчичное, масло яичное, шпротное, колбасное, грибное, томатное, с красным стручковым перцем, сыром?.. На перечисление продуктов, которые кладут поверх масла, не хватит и страницы – проще открыть эту книгу.

- Илья Мельников
  - Масленые смеси
    -
    - Килечное масло
    - Селедочное масло
    - Зеленое масло
    - Хренное масло
    - Масло горчичное
    - Яичное масло
    - Шпротное масло
    - Колбасное масло
    - Масло грибное
    - Масло с красным стручковым перцем
    - Масло с сыром
    - Бутерброды с ветчиной
    - Бутерброды с колбасой
    - Бутерброды с жареным мясом
    - Бутерброды с килькой
    - Бутерброды с сельдью
    - Бутерброды с копченой рыбой
    - Бутерброды с рыбными консервами
    - Бутерброды с творогом, сыром и помидорами
    - Бутерброды с сыром
    - Бутерброды со шпиком
    - Бутерброды с огурцом
    - Бутерброды с помидорами
    - Бутерброды с луком
    - Бутерброды с сосиской и яйцом

- Бутерброды с фрикадельками
- Бутерброды с жареным мясом и яйцом
- Бутерброды с редисом
- С картофелем, сельдью и луком
- Бутерброды с котлетой
- Бутерброды с жареным мясом и хреном
- Бутерброды с мясом и свеклой
- Бутерброды с яйцом, помидором и соленой рыбой
- Со свежим огурцом
- С ветчиной, яйцом и сыром
- С сельдью или килькой и яйцом
- С рубленой сельдью, яйцом и соленым огурцом

- Большие калорийные бутерброды
  - Большой калорийный бутерброд с мясом и яйцом
  - Большой бутерброд с яйцом, овощами и мясом
  - Большой бутерброд с консервированным мясом и салатом из сырых овощей
- Бутерброды на спичке
  - Закуска из жаркого, колбасы и овощей
  - Сельдь со свежими овощами
  - Сыр с ягодами или фруктами

Илья Мельников
Бутерброды

Масленые смеси

Для улучшения вкуса бутербродов и для их лучшего оформления можно приготовить и использовать различные масленые смеси. Для этого добавляемые к маслу или маргарину приправы натирают на терке, протирают через сито, мелко рубят и смешивают с растертым маслом. Рекомендуется взбивать смесь до получения светлой однородной массы. Чтобы смесь была более легкой и вкусной, можно добавить также немного сметаны или густого белого соуса и взбить все вместе.

Килечное масло

Продукты: 900 г. сливочного масла, 200 г. кильки.

Филе килек протереть через сито. В размягченное сливочное масло положить протертые кильки и хорошо перемешать лопаточкой. Хранить в холодном месте.

Килечное масло подают к холодной закуске, горячему отварному картофелю, используют для бутербродов.

Селедочное масло

Продукты: 700 г. сливочного масла, 30 г. горчицы столовой, 200 г. сельди.

Для того, чтобы приготовить селедочное масло необходимо филе сельди замочить в молоке или чае. Через 5 часов вымоченное филе протереть через сито. Сливочное размягченное масло положить в кастрюлю, добавить протертую сельдь, столовую горчицу и очень тщательно взбить.

Масло можно приготовить также из молок сельди. Селедочное масло используют для холодных блюд, бутербродов и закусок.

Зеленое масло

Продукты: 700 г. сливочного масла, 150 г. зелени петрушки, 2 г. лимонной кислоты, 15 г. соли, 50 г. зелени укропа и зеленого лука.

Зелень перебрать, промыть в холодной воде, просушить полотенцем и мелко изрубить. Подготовленную зелень положить в размятое сливочное масло, добавить лимонную кислоту и перемешать так, чтобы зелень равномерно распределялась в масле. Для остроты в масло можно добавить острый перец или острый соус. Затем масло нужно разделать, скатав его валиком толщиной в 2 см., весом 200 – 300 г. Разделанное масло хранить в холодном месте.

Перед употреблением масло нарезают круглыми ломтиками и подают к бифштексам, другим мясным и рыбным блюдам.

Хренное масло

Продукты: 100 г. маргарина, 20 г. (столовая ложка) хрена, соль.

Взбитое масло или маргарин заправить тертым хреном и солью.

Масло горчичное

Продукты: 800 г. сливочного масла или маргарина, 100 г. горчицы столовой, соль.

В кастрюлю положить размягченное масло или маргарин, добавить столовую горчицу, хорошенько размешать.

Масло горчичное подается к закускам, разным бутербродам и т. д.

Яичное масло

Продукты: 100 г. сливочного масла или маргарина, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1 чайная ложка рубленного зеленого лука или укропа, соль, красный перец в порошке или горчица, хрен.

Масло взбить вместе с измельченным желтком, добавить мелко нарубленный белок, рубленую зелень, посолить. Для получения более острого вкуса добавить перец, горчицу или тертый хрен.

Шпротное масло

Продукты: 100 г. масла или маргарина, 12 шпрот или сардин, соль.

К взбитому маслу добавить размельченную вилкой рыбу, взбить, заправить солью.

Колбасное масло

Продукты: 100 г. масла или маргарина, 50 г. вареной колбасы (ливерной, сосисок и др.) 1 небольшое яблоко, 1/4 луковицы, перец, соль.

К взбитому маслу добавить мелко изрубленную колбасу, натертое кислое яблоко, натертый сырой или рубленный жареный лук. Заправить солью и перцем.

Масло грибное

Продукты: 100 г. масла или маргарина, 3 столовых ложки грибов, 1 небольшая луковица, перец, уксус, томатное пюре.

К взбитому маслу добавить мелко изрубленные, предварительно проваренные или маринованные грибы, заправить солью, перцем, добавить томат-пюре. Соленые грибы вымачивают. К ним добавляют лимонную кислоту или чуть уксуса.

Масло с красным стручковым перцем

Продукты: 100 г. масла или маргарина, 30 г. красного стручкового перца (консервированного), немного лука, соль.

К растертому маслу добавить протертый через сито стручковый перец, рубленный лук, заправить.

Масло с сыром

Продукты: 700 г. масла или маргарина. 150 г. сыра.

В кастрюлю положить масло, размять его, добавить натертый сыр и хорошенько взбить. Масло с сыром используется для закусок, бутербродов.

Бутерброды с ветчиной

Продукты: 100 г. хлеба, 80 г. ветчины. 15 г. горчичного или хренного масла, 1/4 соленого огурца или помидора.

Ржаной или белый хлеб намазать горчичным маслом или маслом с хреном. Если нет готовой смеси приправы можно тонким слоем намазать масло или маргарин. Сверху положить ломтик ветчины, несколько ломтиков огурца или помидора.

Бутерброды с колбасой

Продукты: 100 г. хлеба, 10 г. масла, 60 г. колбасы, 1/4 соленого огурца или помидора.

На намазанный маслом хлеб уложить ломтик колбасы, сверху нарезанной веерообразно или ломтиками соленый огурец или помидор.

Бутерброды с жареным мясом

Продукты: 100 г. хлеба, 20 г. горчичного или хренного масла, 70 г. жареной свинины, зелень петрушки.

Ломтики хлеба покрыть горчичным маслом, сверху положить ломтик жареной свинины, затем листья петрушки, рядом поместить натертый хрен.

Бутерброды с килькой

Продукты: 100 г. хлеба, 25 г. масла, 5 килек, зеленый лук.

Ржаной хлеб намазать маслом, сверху положить очищенные кильки, посыпать рубленным зеленым луком.

Бутерброды с сельдью

Продукты: 100 г. хлеба, 25 г. масла, 1/4 небольшой сельди, зеленый лук или 3 кольца лука репчатого.

Ржаной хлеб намазать маслом и положить половину селедочного филе (1/4 сельди), которое можно нарезать тонкими полосками. Посыпать рубленным зеленым луком или украсить кольцами лука.

Бутерброды с копченой рыбой

Продукты: 100 г. хлеба, 2 столовые ложки майонеза, 50 г. копченой рыбы, 1/2 помидора, зелень укропа.

Хлеб покрыть толстым слоем майонеза. Сверху, не приглаживая майонез, положить кусочки очищенной копченой рыбы, ломтики или дольки помидора, зелень.

Бутерброды с рыбными консервами

Продукты: 100 г. хлеба, 4 столовых ложки консервов в томатном соусе или масле, 1/4 огурца, зелень.

Рыбные консервы размельчить вилкой до образования однородной массы и толстым слоем покрыть ею ломтик хлеба. Сверху положить ломтик огурца или зелени.

Бутерброды с творогом, сыром и помидорами

Продукты: 100 г. черного или белого хлеба, 40 г. творога, сметана, 15 г. сыра, 3 ломтика помидора, соль.

Творог растереть, добавить молока или сметаны, посолить. В творог можно добавить моркови, зелени или томатного пюре. Творог положить на хлеб толстым слоем, сверху украсить полоской сыра и ломтиком помидора.

Бутерброды с сыром

Продукты: 100 г. белого или черного хлеба или батон, 15 г. масла, 30 г. сыра, помидор или консервированный стручковый перец.

Ломтики белого или черного хлеба, или батона смазать маслом, сверху положить ломтик сыра и кусочек помидора или нарезанный полосками стручковый перец.

Бутерброды со шпиком

Продукты: 100 г. хлеба, 10 г. масла, 50 г. копченого сыра, 1 чайная ложка тертого хрена.

Ломтик хлеба намазать маслом, сверху положить тонкие ломтики копченого шпика и тертый хрен.

Бутерброды с огурцом

Продукты: 100 г. хлеба, 15 г. зеленого масла, 10 ломтиков огурца, укроп, соль.

Ломтики хлеба намазать зеленым маслом, сверху уложить рядами ломтики огурца. Посолить и посыпать рубленым укропом.

Бутерброды с огурцом можно приготовить и с селедочным или обыкновенным маслом.

Бутерброды с помидорами

Продукты: 100 г. белого или черного хлеба, 15 г. масла, 2 помидора, перец, соль.

На намазанный маслом хлеб положить толстые дольки помидора, поперчить, посолить.

Бутерброды с луком

Продукты: 100 г. хлеба, 20 г. селедочного или обыкновенного масла, 2 луковицы или 50 г. зеленого лука, сметана.

Хлеб намазать маслом, положить сверху кольца лука или толстый слой зеленого рубленого лука.

Лук можно предварительно смешать со сметаной или нанести сметану на кольца лука маленькими капельками.

Бутерброды с сосиской и яйцом

Продукты: 6 кусков белого хлеба или батона, 6 сосисок или сарделек, 20 г. масла, 4 яйца, хрен.

На один конец слегка поджаренного или намазанного маслом продолговатого куска хлеба положить лист салата так, чтобы он свешивался через край куска. Очистить сосиску или сардельку от оболочки или же надрезать ее, чтобы сосиска при поджаривании не стягивалась. Сосиску разрезать в длину, слегка обжарить на масле. Поджаренные половинки сосиски уложить вдоль куска хлеба на лист салата. На один конец уложить глазунью так, чтобы она частично покрыла сосиску. На другом конце поместить немного хрена.

Бутерброды с фрикадельками

Продукты: 6 ломтиков белого хлеба или батона, 200 г. мясного фарша, 1 луковица, 1 столовая ложка воды или сметаны, 1/2 яйца, 1 чайная ложка масла, перец, зеленый салат, 1 соленый или свежий огурец, 1 помидор, соль, жир или растительное масло.

Белый хлеб поджарить. Фарш смешать с водой или со сметаной, а также с яйцом, растопленным маслом и рубленым луком, поперчить, посолить. Сделать 30 штук фрикаделек, отварить их в небольшом количестве воды или поджарить в жире или на масле. На одном краю ломтя хлеба разместить 5 фрикаделек, на другом – нарезанный полосками огурец на листе салата. Сверху уложить половину помидора.

Бутерброды с жареным мясом и яйцом

Продукты: 6 кусочков белого или черного хлеба, 20 г. масла или маргарина, 250 г. вареного или жареного мяса, 1 луковица, 2 столовые ложки томатного пюре, горчица, 3 столовые ложки соуса от жаркого, 4 яйца, перец, соль.

Хлеб намазать маслом или слегка поджарить на масле или на маргарине. Мясо и лук нарубить. Смешать с томатным пюре и соусом, заправить горчицей. Яйца поджарить, поперчить, посолить. На хлеб сперва укладывают мясную смесь, затем яйца.

Бутерброды с редисом

Продукты: 100 г. белого или черного хлеба или батона, 20 г. селедочного или обыкновенного масла, 5 редисок, зелень петрушки, сметана, соль.

На намазанный маслом ломтик хлеба уложить ряд тонких ломтиков редиса, на них и рядом – рубленую зелень петрушки. На редис можно положить сметану.

С картофелем, сельдью и луком

Продукты: 100 г. хлеба, 20 г. масла, 4 штуки вареного картофеля, 100 г. филе сельди, лук, помидор, зелень, сметана.

Ломоть хлеба густо намазать маслом, покрыть ломтиками картофеля, на них положить поперечными рядами нарезанные полосками кусочки филе сельди, между ними и поверх них – рубленый или нарезанный колечками лук. Полить сметаной, украсить зеленью укропа или петрушки, стручковым перцем или помидором. Можно приготовить бутерброды и без сметаны.

Бутерброды с котлетой

Продукты: 6 ломтей ржаного хлеба, 30 г. масла, 6 котлет, соленый огурец или хрен и сметана, зелень петрушки.

Ломоть хлеба намазать маслом или маслом с перцем, сверху положить котлету. Толстую котлету разрезать пополам. На котлету и вокруг нее положить ломтики соленого огурца или смешанный со сметаной хрен. Украсить зеленью петрушки.

Бутерброды с жареным мясом и хреном

Продукты: 6 ломтиков ржаного хлеба, 25 г. масла, 6 ломтиков (250 г.) жареного мяса, 6 листов салата, 2 столовые ложки тертого хрена, 3 столовые ложки смешанного салата (сметана).

Хлеб намазать маслом, положить лист салата и на него ломтик жаркого. Украсить тертым хреном, в который предварительно добавлена сметана, и смешанным салатом. Хорошо подходят консервированные смешанные салаты со стручковым перцем.

Бутерброды с мясом и свеклой

Продукты: 6 ломтиков ржаного хлеба, 25 г. масла, 6 ломтиков вареного или жареного мяса, 1 вареная свекла, 1 яблоко, 6 маринованных или свежих слив, 1 столовая ложка брусники.

Хлеб намазать маслом, полностью покрыть мясом. Натереть вареную свеклу, добавить сырое тертое яблоко. Свеклу горкой уложить на мясо, рядом положить сливы и вымоченную в сахарном растворе бруснику.

Бутерброды с яйцом, помидором и соленой рыбой

Продукты: 6 кусочков ржаного хлеба, 30 г. селедочного или килечного масла, 4 яйца, 10 филе кильки или сельди, салат или зелень, помидоры или красный стручковый перец, красная икра.

Ломоть хлеба густо намазать селедочным или килечным маслом, уложить в один ряд кружочки яиц, рядом поместить салат или зелень, на них две кильки или кусок сельди, которые можно свернуть колечком. Украсить ломтиками помидора, перца или горкой красной икры.

Со свежим огурцом

Продукты: 100 г. хлеба или батона, 30 г. масла, 300 г. свежих огурцов, 4 яйца, майонез, укроп, соль.

Ломоть хлеба намазать маслом или слегка поджарить с обеих сторон, сверху покрыть толстым слоем ломтиками огурца, посыпать солью и покрыть кружочками яиц. На них ложкой положить майонез. Украсить зеленью укропа.

С ветчиной, яйцом и сыром

Продукты: 100 г. хлеба, 20 г. масла или маргарина, 200 г. ветчины или нежирной колбасы, 150 г. сыра, 3 яйца, 2 столовые ложки сметаны, 2 помидора, 1 свежий огурец, листья салата или укроп, перец, томатное пюре, перец, соль.

Хлеб намазать маслом или слегка поджарить на маргарине. Ветчину или колбасу, сыр, сваренные вкрутую яйца нарезать мелкими кубиками или полосками, смешать со сметаной, посолить, поперчить, добавить томатное пюре. Салат уложить на бутерброд горкой, украсить ломтиками огурца, помидора или стручкового перца, листьями салата и укропом.

Для украшения бутербродов можно использовать также ломтики яйца, ветчину или тертый сыр.

С сельдью или килькой и яйцом

Продукты: 100 г. хлеба, 20 г. масла или маргарина, 12 килек или 1 сельдь, 6 листьев салата, 4 яйца, 2 помидора, 50 г. зеленого лука.

Хлеб слегка поджарить на маргарине или намазать маслом, сверху уложить большой лист салата, на один край которого положить сваренное яйцо без скорлупы, на него и рядом – мелкие кусочки сельди или 2 свернутых колечком кильки и ломтики помидора. Посыпать слоем рубленого зеленого лука.

С рубленой сельдью, яйцом и соленым огурцом

Продукты: 1 сельдь крупная, 1 луковица, 2 яйца, уксус, перец, 2 столовые ложки сметаны или растительного масла, горчица, 1 яблоко, 1 соленый огурец, зеленый лук, зелень укропа, петрушки, 100 г. хлеба, масло.

Очищенное от костей и кожи филе сельди, лук, сваренные вкрутую яйца и яблоки нарубить, смешать со сметаной или растительным маслом, заправить перцем, горчицей, уксусом. Хлеб слегка поджарить или намазать маслом, сверху положить густой слой селедочной смеси. Украсить кружочками яиц, укропа, петрушки.

Большие калорийные бутерброды

Большой калорийный бутерброд с мясом и яйцом

Продукты: белый хлеб или батон, масло, зеленый салат, хрен, сметана, укроп, нежирная вареная колбаса, морковь, лимонный сок, телятина жареная или язык, свежий огурец, сыр, редис, зелень петрушки.

Нарезанный вдоль белый хлеб поджарить или намазать масленой смесью. Покрыть листьями салата так, чтобы их края свешивались, на салат уложить кружочки яйца с тертым хреном, смешанным со сметаной, украсить укропом. Между рядами веерообразно уложить ломтики колбасы, заправленную лимонным соком тертую морковь, украшенные кружочками свежего огурца ломтики телятины или языка и украшенные редиской ломти сыра. Все продукты сгруппировать на салатных листьях таким образом, чтобы между различными продуктами проглядывал край салатного листа. Украсить зеленью укропа или петрушки.

Большой бутерброд с яйцом, овощами и мясом

Продукты: хлеб, масло, яйца, свежие огурцы или помидоры или соленый огурец, жаркое или колбаса, хрен, сметана, сельдь, лук репчатый или зеленый лук, салат.

На большой поджаренный или намазанный маслом ломоть хлеба уложить поперечными рядами следующие продукты: один ряд долек огурца или помидора, уложенные краешками друг на дружку, второй ряд – кружки яиц, а рядом – свернутые трубочкой тонкие куски мяса или колбасы, начиненные хреном со сметаной. Затем вновь яйца, а на них – тонкие полоски сельди, украшенные кольцами лука или рубленым луком. Под отдельные продукты или между ними можно положить листья салата. Очень приятно выглядят горки хрена на зеленом салате, покрывающем ломтик мяса.

Если нет помидоров, яйца и огурцы можно украсить полосками красного перца или мелкими красными редисками.

Большой бутерброд с консервированным мясом и салатом из сырых овощей

Продукты: 1 батон, 1 стакан сметаны, 300 г. свежей капусты, 1 луковица или 50 г. зеленого лука, 1 чайная ложка горчицы, соль, 1 банка мясных консервов, 2 помидора, салат или зелень.

В батоне сделать продольный разрез, не повредив его нижней корки или срезать верхнюю корку в виде крышки. Выскоблить углубление, намазать сметаной. Капусту натереть или нашинковать и размять до мягкости, лук натереть. Сметану заправить горчицей и солью, смешать с капустой и луком. Батон начинить салатом, сверху уложить размельченные мясные консервы. Украсить свежими или консервированными помидорами, стручковым перцем, салатом, зеленью.

Бутерброды на спичке

Закуска из жаркого, колбасы и овощей

Продукты: 300 г. жаркого, 100 г. колбасы или ветчины, 1 луковица, 1 соленый огурец, 1 помидор, сельдерей, соль, перец.

Холодное жаркое, ветчину и сельдерей нарезать на кубики средней величины, остальные продукты по возможности на маленькие кружочки. Продукты поочередно проткнуть так спичкой, чтобы на ней оказались все продукты. Сверху посыпать солью и перцем. Подавать с хлебом, батоном.

Сельдь со свежими овощами

Продукты: 1 сельдь, 5 редисок, 1 огурец, 1 помидор, горчица, 1 луковица.

Сельдь почистить и разрезать на квадратные куски размером 2 – 3 см., намазать тонким слоем горчицы, редиску оставить целой, огурец разрезать на толстые ломтики, помидор и луковицу на 5 частей. Проткнуть продукты длинной палочкой так, чтобы после каждого второго куска овощей был кусок сельди.

При подаче на стол воткнуть концы палочек в хлеб или уложить на блюдо. Сервировать с хлебом и со сметаной.

Сыр с ягодами или фруктами

Продукты: 100 г. сыра, 1/4 стакана целых ягод крыжовника, малина, вишня, клубника, смородина и т. д. (или фруктов: яблоки, груши, сливы, персики, абрикосы и т. д.).

Сыр нарезать на кубики или продолговатые брусочки – 15 штук. К каждому кусочку сыра спичкой или пластмассовой вилочкой прикрепить целую ягоду или фруктовую дольку.